

CARAMELO CREMOSO NO MICROONDAS

INGREDIENTES

1/3 de xícara de açúcar

20 g de manteiga

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Primeiramente, escolha um recipiente que possa ser colocado no microondas sem nenhum problema

Coloque neste recipiente a quantidade de açúcar e a da manteiga, mexa um poquinho apenas para que haja uma distribuição uniforme dos ingredientes dentro do recipiente

Coloque o recipiente no microondas por 2 minutos em potência baixa, ou até que o açúcar e a manteiga estejam derretidos completamente (tome cuidado para não queimar, não é difícil de acontecer)

Espere esfriar um pouco para não se queimar, e aproveite

Dica

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5856-caramelo-cremoso-no-microondas.html>